

お取引先との信用を重んじます

平和堂は、社会からの「信用」を大切な財産と考えています。築いてきた信用を失わないために、様々な取組みを進めています。



安全・安心な商品の提供

「見やすく、わかりやすい」をキーワードに、品質管理レベルを向上するためのツールを改定。

「清掃・薬剤使用マニュアル」をより見やすく、わかりやすくするため、日常的に実施すべき衛生管理項目を清掃項目に追加しポスターに改訂しました。絵や写真を用いることで従業員の理解度が高まりました。その他、清掃マニュアルを冊子化し清掃時間の目安を記載、現場で正しい清掃が実施できるよう教育ツールとしました。マニュアルについては以前に作成した冊子と合わせて3冊となり、以下のように運用しています。



▲各種マニュアル

①品質管理の基礎～教育用～

- ・新規採用者に衛生管理の基本を教育。

②インストア衛生管理マニュアル

- ・すべての衛生管理に関するマニュアル。売場主任は熟読し部下の指導に使用。

③インストア作業場清掃マニュアル

- ・作業場内での清掃方法を箇所別に記載。使用する洗剤、清掃用具、目安の時間を記載し、作業の標準化を図る。



▲衛生管理・薬剤使用マニュアル

ショッピングセンター全体の衛生管理向上のために

ショッピングセンター全体の「安全」「安心」を追求するために、店舗総合衛生調査を年2回実施し、インストア作業場から売場までの衛生管理状況をチェックしています。また専門店や同友店^{※1}も衛生管理レベルをアップさせるために同様のチェックを行い、さらにエリア別で同友店に集合研修を実施しました。2019年度同友店の上期合格率実績59.7%は、下期には66.1%となり、全体の意識向上とレベルアップにつながりました。

※1 同友店
平和堂と直接契約を結んだテナント。

HACCPを取り入れた衛生管理の構築準備

2020年6月のHACCP^{※2}施行を前に、サポート企業を選定して平和堂HACCP構築に向けた取組みをスタートしました。HACCPキックオフ会議を実施して関係部署に説明をするとともに、危害要因分析や不足マニュアルの作成、CCP(重要管理点)の決定を経て、2020年度上期には数店舗で実験導入し、実情に合うよう修正しながら全店導入を目指します。



▲衛生調査風景

※2 HACCP(ハサップ)
食品の製造・出荷の工程で、どの段階で微生物や異物混入が起きやすいかという危害をあらかじめ予測・分析し、被害を未然に防ぐ方法のこと。

食品表示法改正への対応

食品表示法改正に伴う加工食品の一括表示の変更を実施しました。デリカ商品についてはまでも栄養成分値を表示していましたが、新たに精肉や鮮魚においても、仕入れてそのまま小分けして販売する商品については栄養成分値を表示する必要があるため表示対応しました。

VOICE 社員の声

衛生管理向上を目指して全店をまわり指導しました。

全店直接訪問することで、店舗で困っていること、悩んでいることを聞き取ることができました。今後は店舗にとってよりわかりやすく理解・実践できるような指導をしていきたいと思っています。



CS推進部 品質管理室 林 栄司

店舗では人員不足のなか、一生懸命に清掃や管理をされていました。中でも特に清掃しにくい場所や、管理する際の大変な思いを聞き取ることができました。今後、店舗で少しでも簡単に清掃の実施や維持・管理ができるような仕組みを構築していきたいと考えています。

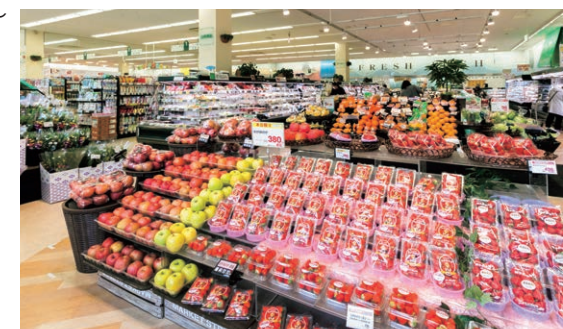


CS推進部 品質管理室 粕淵 真樹

PICK UP 衛生管理の取組み ～フレンドマート高槻氷室店～

安全安心な商品提供はキレイな作業場から

2019年度下期店舗総合衛生調査において、総合評価「A」99.0%の合格率で全店3位と好結果を収めた当店。上期の全店27位から大きく飛躍したのは、従業員一人ひとりの衛生管理に対する意識向上がカギでした。「お客様に気持ちよく買い物していただくために必要なことは？」を常に考えながら作業している当店の様子をご紹介します。



青果部門



作業場がきれいだと明るく感じて気持ち良く仕事ができます。調理器具の洗浄・殺菌も徹底的に行い、お客様への安全安心な商品提供に努めています。(青果部門 大石さん)

鮮魚部門



2週間に1回の清掃タイムを2人体制のシフトを組んで行っています。時間をかけて作業場の壁から床まで、高圧洗浄機を使って清掃しています。新人教育では、褒めることで仕事にやりがいを持ってもらい意識向上を図っています。(鮮魚部門 水船主任)

掃除の重要性を伝えています

作業場だけじゃない！表示・計量管理、売場衛生管理調査は“オールS”判定^{※3}!!



表示管理

入荷リストに沿って表示をチェック!



売場の衛生管理

温度・鮮度・清掃、全て売場ごとに徹底管理!



計量管理自主検査

適正計量管理事務所の指定を受け、適正な計量を実施しています

※3 判定基準
作業場・売場の衛生管理：S(100点)、A(90点～99点)、B(80点～89点)、C(80点未満)とし、A以上が合格。
表示・計量の管理：S(100点)、B(100点未満)とし、Sのみ合格。

VOICE 店長の声

衛生管理評価「オールS」を目指します!

当店に赴任してまだ1か月と日が浅いのですが、初めて当店の作業場を見た時は他店と比べてもレベルが一段二段も上だと思えるくらいきれいで、社員の意識も高いと感じました。自分たちのロッカールームも含めて店全体で職場をキレイにすることで、自分たちの働いている職場に誇りを持つという意識が根付いているのだと思います。

フレンドマート高槻氷室店 店長
二村 俊彦



公正・公平な取引の推進

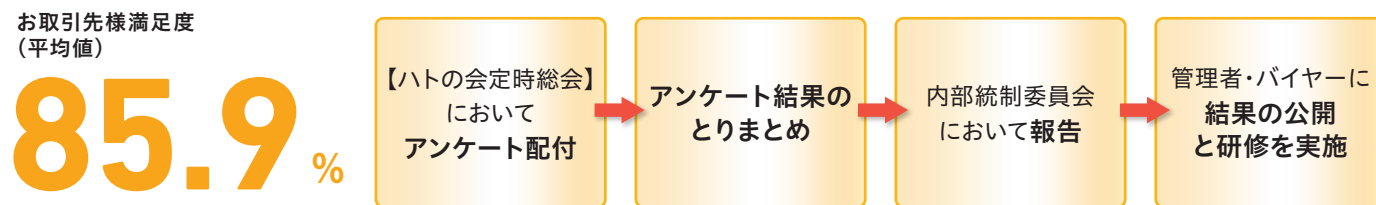
多様なステークホルダーとの関係を築き、企業活動を実施しています。

お取引先様との共存共栄を目的として1974年に発足した「平和堂ハトの会」。毎年6月に定時総会と懇親会を実施しており、2019年度は317社、307名の会員の皆様にご参加いただきました。また、お取引先様との関係向上を図るため毎年アンケートを実施しており、いただいたアンケート結果は各部門において課題を共有し改善に努めています。従来、管理者・バイヤーに対して結果を公開するのみでしたが、2019年度は結果をもとに満足度の低い項目の改善のため研修を行い、公正・公平な取引推進への取組みを進めています。

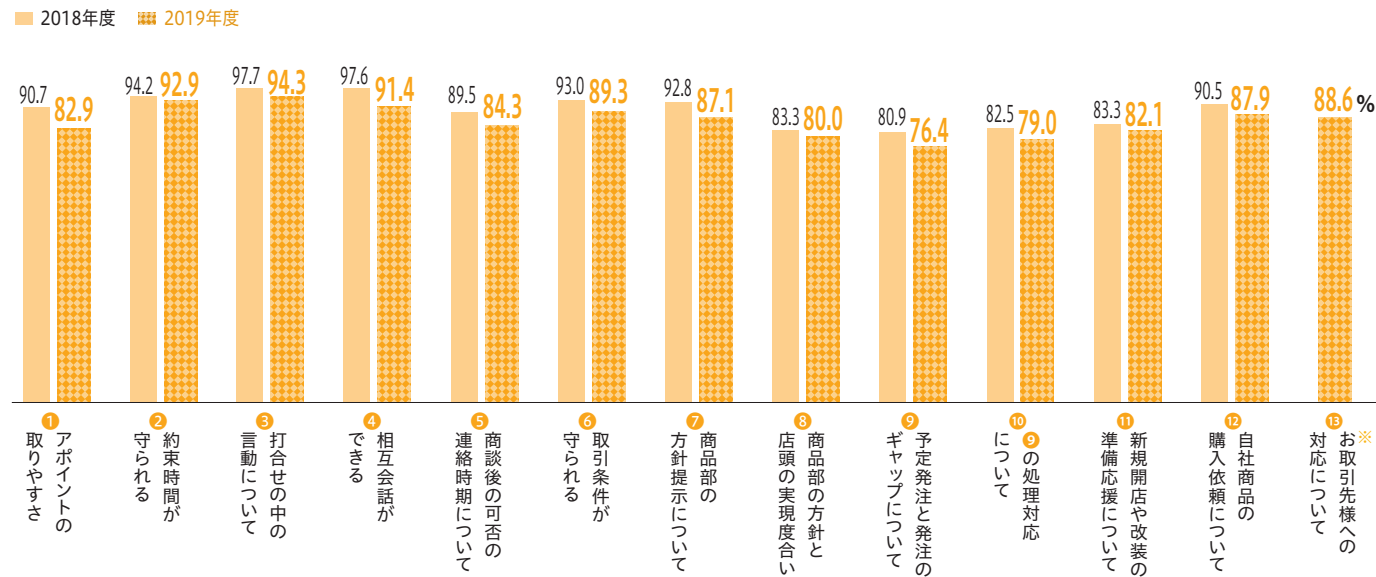


▲ハトの会定時総会

▶ お取引先様満足度アンケートを経営に反映させる仕組み



▶ 2019年度 お取引先様満足度アンケート調査結果 (%)



※「お取引先様への対応について」の設問は、2019年度より追加した項目です。

法令順守のための社員教育

法令順守のために教育を行っています。

平和堂は「独占禁止法」「下請法」などの関係法令を順守し、公正公平な取引を実施しています。特に管理職・バイヤーには「独占禁止法順守マニュアル」や、日本チェーンストア協会作成の「納入業者との公正な取引を推進するためのQ&A」を配付し、不公正な取引方法の禁止、応援依頼させていただく場合のお取引先様の同意や対価の支払いなど取引ルールの順守に努めています。

2019年10月の消費税増税において消費税転嫁対策特別措置法の留意事項についての研修を実施しました。



▲研修風景

適切な情報開示

売上・決算などの情報開示に努めています。

平和堂はホームページにおいて月次売上高、決算短信・決算公告・報告書などを適時公開しており、株主・投資家の皆様に向けて情報開示を行っています。また当社ホームページと当社スマートフォンアプリに「株主様募集ページ」を開設し、当社の株主になられた時のメリットや株式購入のための諸手続きなどを見やすくかつ分かりやすく紹介しています。加えて年2回、経営トップが業績や経営目標を説明する決算説明会を東京と大阪にて開催しています。



▲ホームページ画面

▶ 月次売上高ページ

URL <https://www.heiwado.jp/ir/sales.html>

▶ 株主様募集ページ

URL <https://mobile.heiwado.jp/shareholder/>



▶ 決算説明会

株主優待制度のご案内

株主の皆様のご支援に感謝

平和堂は、株主の皆様のご支援に感謝し、株主優待制度を導入しています。出店エリア外にお住まいの株主様にもご活用いただけるよう、全国で利用できるギフトカードと株主優待券との選択制を採用しています。また、新店舗の情報や平和堂のトピックスなどをまとめた報告書を年に2回株主様に送付しています。株主優待制度に関しては、ホームページ等にて詳しく案内しています。

▶ 株主優待制度について

URL https://www.heiwado.jp/news/news02_04_02.htm

▶ 報告書

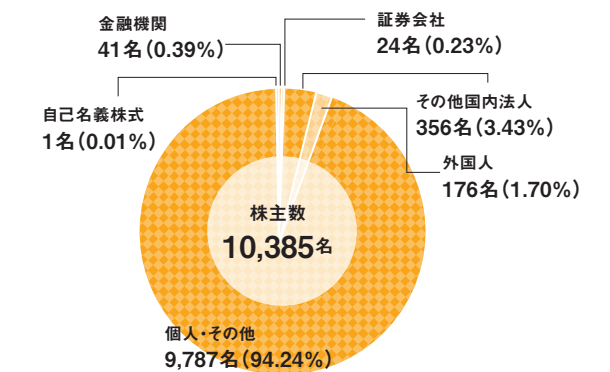
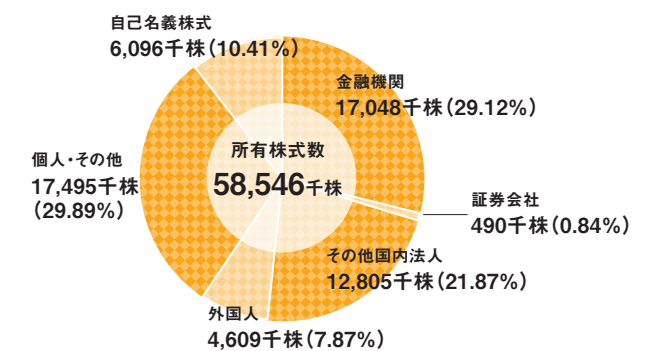
URL https://www.heiwado.jp/ir/jigy_top.html



▲第63期中間報告書



▶ 株式の分布状況 (2020年2月20日現在)



※数値は四捨五入の関係で合計が100%にならない場合があります。